

RESTAURANT WIESENTAL

Zürichstrasse 25, 8185 Winkel

Telefon 044 860 15 00

www.wiesentalwinkel.ch

LIEBER GAST

Mit grosser Freude dürfen wir Sie im Restaurant Wiesental begrüssen.

Als neue, junge Gastgeber ist es uns eine besondere Ehre,
dieses Haus übernehmen zu dürfen.

Unser herzlicher Dank gilt der **Familie Felber & Buschor**, die uns dieses hervorragend
geführte Restaurant anvertraut und weitergegeben hat. Wir sind uns bewusst, welch
grosse Verantwortung und Aufgabe es ist, ein so traditionsreiches und geschätztes
Restaurant weiterführen zu dürfen.

Mit Respekt vor dem Bestehenden, viel Leidenschaft und neuen Ideen setzen wir alles
daran, das Wiesental in ihrem Sinne und zur Freude unserer Gäste genauso herzlich
und qualitativ weiterzuführen.

Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen.

Ihre Gastgeber

Quirien Nagel & Bela Kanya

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

VORSPEISEN

Blattsalat	9.5
Gemischter Salat	11
Nüsslisalat mit Ei und Croutons	14
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	17
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	
Kleine Portion	22
Kleine Portion mit Cognac oder Calvados	24
Förster Pastetli gefüllt mit Pilzragout	17
Lachsravioli mit Haussauce überbacken	17

SUPPEN

Broccolicremesuppe	12
Französische Zwiebelsuppe	12

KALTE TELLER

Salatteller mit Ei	22
Bündnerteller, Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse	29

HAUSSPEZIALITÄTEN

PUNJAB	38
Rindsfiletwürfel an sämiger Curry-Knoblauch Sauce gratiniert, im Reisring serviert mit Früchtegarnitur	
CORDON-BLEU WIESENTAL, mit Pommes frites und Gemüsegarnitur	
Vom Schwein (Schweins Nierstück)	36
Vom Kalb (Kalbsbäggli)	46
POULET WIESENTAL IM KÖRBCHEN	31
Mit unserer feinen Haussauce und Pommes frites	
RIZ CASIMIR	40
Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Currysauce mit Reis Und Früchten garniert	
MARINIERTES LAMM NIERSTÜCK PROVENCE	43
An Kräuterjus mit Gemüsegarnitur und neue Bratkartoffeln	
BEEFSTEAK TATAR	
Mit Toast und Butter	33
Mit Cognac oder Calvados	35

HAUPTGERICHTE

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES, mit Rösti	41
RINDSFILET-WÜRFEL STROGANOFF	45
Peperoni, Essiggurkenstreifen, Champignons, an sämiger Paprika Rahmsauce und Nudeln	
KALBSLEBER NACH ART DES CHEFS	39
(s'hät solangs hät) Mit hausgemachter Rösti	
RINDSFILETSTEAK MADAGASKAR (150g)	53
An grüner Pfefferrahmsauce mit Gemüsegarnitur und Reis	
WIENERSCHNITZEL VOM KALB	45
Mit Pommes frites und Gemüsegarnitur	
SCHWEINSSTEAK	38
an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüsegarnitur	

VOM GRILL

Rindsfilet 180g/ 250g/ 300g	46.5 / 64.5 / 76.5
Kalbsschnitzel Swiss Premium 160g	33
Schweinssteak 200g	25

BEILAGEN

Pommes frites, Reis, Nudeln	7.5
Neue Bratkartoffeln, Rösti	8.5
Reichhaltige Salatgarnitur	11
Gemüse Garnitur	
Mit 3 Sorten Gemüse	7.5
Mit 5 Sorten Gemüse	12.5

FISCH

GANZE SEEZUNGE	
Gebraten, mit Kräutern, Pistazien und Tomaten mit Gemüse-garnitur und Neuen Bratkartoffeln	59
LACHSRAVIOLI , mit Haussauce überbacken	29

VEGETARISCH

FÖRSTER PASTETLI	
Gefüllt mit Pilzragout und Gemüse-garnitur	29
RAVIOLI	
Gefüllt mit Ricotta, Tomaten und Rucola auf frischem Gemüsebeet	28
GEMÜSE SINFONIE	
Reichhaltiger Gemüseteller mit neuen Bratkartoffeln	29

FÜR UNSERE "KLEINE" GÄSTE

KALBSSCHNITZEL

Mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse

Kleiner Dessert

18.5

PANIERTES KALBSSCHNITZEL

Mit Pommes frites und Gemüse

Kleiner Dessert

18.5

RAVIOLI

Gefüllt mit Ricotta, Tomaten und Ruccola

Auf Gemüsebeet mit Haussauce

16.5